



RESTAURANT

*La Rotonde*

# ENTREES

<b>AUMONIERE DE CHÈVRE</b> Et sa salade	<b>14.00€</b>	<b>SALADE FRAICHEUR</b> Cœur de saumon fumé maison, Mangue, jeunes pousses, Vinaigrette aux agrumes	<b>15,50€</b>
<b>AUBERGINE EN EVENTAIL</b> Sauce tomate maison	<b>12.00€</b>	<b>MI-CUIT FOIE GRAS (maison)</b> Compotée à la fève de Tonka Toast grillé	<b>17,00€</b>
<b>ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ</b> Par nos soins	<b>16.00€</b>		

# PLATS

<b>OMELETTE</b> Aux truffes	<b>14,50€</b>	<b>LES VIANDES</b>	
<b>LES PÂTES</b>		<b>TARTARE PREPARÉ (180g)</b> Race Montbéliarde	<b>18.00€</b>
<b>TAGLIATELLES</b> Aux truffes	<b>16,00€</b>	<b>BURGER SAINT NECTAIRE (180g)</b> Pain artisanal, Haché de bœuf* Saint Nectaire	<b>18.00€</b>
<b>LIGUINE</b> Aux deux saumons	<b>14,50€</b>	<b>BROCHETTE D'ONGLET (160g)</b>	<b>19,00€</b>
<b>LES POISSONS</b>		<b>ENTRECÔTE (300g)</b> Maturée Simmental	<b>25.50€</b>
<b>PÊCHE DU JOUR / Selon arrivage</b>		<b>FILET DE BŒUF (200g)</b> Aux cèpes	<b>24,00€</b>
<b>Saumon</b>	<b>20,00€</b>	<i>Nos viandes sont accompagnées de frites et de salade</i>	
<b>Filet de Bar</b>	<b>23,00€</b>	<b>Garniture supplémentaire :</b>	
<b>Filet de Daurade</b>	<b>22,50€</b>	Légumes de saison,	
		pâte, frites, salade	<b>3,00€</b>
		Sauces Roquefort ou Poivre	<b>3,00€</b>
<i>Servi avec ses petits légumes et riz sauvage, vierges acidulées</i>			

# DESSERTS

<b>Assiette de 3 fromages</b>	<b>9,00€</b>
<b>Suggestion du pâtissier</b>	<b>7.00€</b>
<b>Glace Mövenpick :</b>	<b>3,00€</b> 1 boule
Vanille, Chocolat, café, menthe chocolat	<b>5,00€</b> 2 boules
Coco, pistache, fraise, citron, framboise, mangue	<b>7,50€</b> 3 boules
<b>Supplément chocolat, cacahuètes ou chantilly</b>	<b>0,50€</b>

Prix nets. Le registre des allergènes à caractère obligatoire est disponible sur demande.

\*Viande de bœuf et volaille française.

# Les Formules

## AUTOUR D'UN PLAT

**11,90€**

**PLAT DU JOUR**  
et verre de vin 12,5cl  
ou Heineken 25cl ou soft 33cl

Du lundi au vendredi, le midi uniquement

## CLASSIQUE

**16,90€**

**ENTRÉE DU JOUR**  
**+ PLAT DU JOUR**  
OU

**PLAT DU JOUR +**  
**DESSERT DU JOUR**

## DÉCOUVERTE

**21,90€**

**ENTRÉE DU JOUR**  
**+ PLAT DU JOUR**  
**+ DESSERT DU JOUR**

PRK NETS.

LE REGISTRE DES ALLERGÈNES À CARACTÈRE OBLIGATOIRE EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.  
VIANDE DE BOUF ET VOLAILLE FRANÇAISE.

# LA CARTE DES VINS

	12,5cl	50cl	75cl
--	--------	------	------

## VINS ROSÉS

AOP COTEAUX VAROIS - château de l'Escarelle		16,00€	
AOP Bandol - <i>Les Restanques du Moulin</i> 2017	05,50€		
AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE - <i>Château Calissane</i> 2017	04,00€		
IGP OC GRENACHE - <i>Naturalys Gérard Bertrand BIO</i> 2017			22,00€
AOP CÔTES DE PROVENCE - <i>Château de Pampleonne</i> 2016		24,00€	
CHATEAU HERMITAGE SAINT MARTIN - <i>Ikon</i> 2017			39,00€

## VINS BLANCS

AOP COTEAUX VAROIS - château de l'Escarelle		16,00€	
AOP Bandol - <i>Les Restanques du Moulin</i> 2017	05,50€		
AOP CÔTES DE GASCOGNE - <i>XVIII Saint- Luc Moelleux</i> 2017	04,00€		21,00€
IGP OC CHARDONNAY - <i>Naturalys Gérard Bertrand BIO</i> 2017	05,00€		22,00€

## VINS ROUGES

AOP COTEAUX VAROIS - château de l'Escarelle		16,00€	
AOP BANDOL - <i>Les Restanques du Moulin</i> 2015	06,50€		28,00€
AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE - <i>Château Calissane</i> 2016	04,00€		
AOP BORDEAUX SUPÉRIEUR - <i>Aredius</i> 2013			22,00€
AOP BANDOL- <i>Pey Neuf</i> 2015			32,00€
AOP MEDOC- <i>Les charmes de Magnol</i> 2013			32,00€

## CHAMPAGNES

JACQUART <i>Brut Mosaïque</i>		49,00€
JACQUART <i>Rosé Mosaïque</i>		69,00€

## LE COUP DE CŒUR DU CASINO PARTOUCHE

Le Sancerre Blanc 2016 « Les Ormeaux » Joseph Mellot 28,00€

## EAUX MINÉRALES

Vittel, San Pellegrino 1l.	5,50€
Vittel 25cl, Perrier 33cl.	3,20€

## BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné	1,80€
Café allongé	2,00€
Café crème	2,50€
Double expresso	3,60€
Thés & infusions	2,80€

Prix nets.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



OUVERT  
7J/7  
MIDI ET SOIR